

Gâteaux 1 sans cuisson

LALIA

KHELIFI

Toutes les recettes photographiées

DAR EL-SADIR EL-IDRAIMI EL-ARAB

PETITS GÂTEAUX À LA NOIX ET AU DJELDJELÈNE

Ingredients

Pour la pâte :

- * 1 verre de noix hachées.
- * 1 verre et demi de djeldjelène grillé.
- * 1/2 verre de miel.
- * 1/2 c à soupe de margarine ramollie.
- * 2 c à soupe de sucre semoule.

Pour décorer :

- * Cerneaux de noix.

Préparation :

- * Mettez dans une casserole, le miel, le sucre et la margarine
- * Portez la casserole sur feu moyen
- * Lorsque le sirop commence à faire des bulles, retirez la du feu
- * Incorporez le djeldjelène et la noix en remuant très rapidement le

Gâteaux
sans cuisson
I



mélange à l'aide d'une cuillère
bois et laissez le bien refroidir
* Façonnez des petites boules
et disposez les dans des caisses

dorées puis décorez de cerneaux
de noix.

- * Présentez les gâteaux (voir Ph).

KI

BOULES AU CHOCOLAT

Ingredients

Pour la pâte :

- * 1 verre de lait en poudre
- * 1 verre de farine
- * 2 c à soupe de margarine ramollie (pleines)
- * 1 verre d'amandes moulues
- * 1 tablette de chocolat au lait
- * 4 c à soupe de sucre glace
- * 1 c à café de vanille en poudre
- * 3 c à soupe de miel
- * 1 à 2 c à soupe d'eau de fleurs d'oranger.

Pour le glaçage au chocolat :

- * La pâte à glacer.

Pour décorer :

- * Vermicelle blanc.

Préparation :

- * Faites griller le lait et la farine dans une poêle sans laissez brûler.
- * Mettez le mélange dans une cuvette puis ajoutez les amandes, la vanille et le sucre.

Gâteaux
sans cuisson

I



- * Faites fondre au bain marie le chocolat et versez le dans la cuvette
- * Ajoutez la margarine et le miel en malaxant bien au bout des doigts puis parfumez peu à peu d'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention

- d'une pâte ferme et facile à rouler.
- * Formez des boules sous forme de ghribia et trempez les dans le glaçage de chocolat (pâte à glacer fondue au bain marie) puis décorez de vermicelle blanc
- * Présentez les gâteaux (voir Ph)

KI

ROCHERS AUX DIOULS

Ingredients

Pour la pâte :

- * 1 Douzaine de diouls grillés et concassés
- * 1 verre de halwat turc moulue
- * 1 verre d'amandes non émondées moulues
- * 5 c à soupe de margarine fondue.
- * 10 c à soupe de miel

Pour décorer :

- * Perles argentées

Préparation :

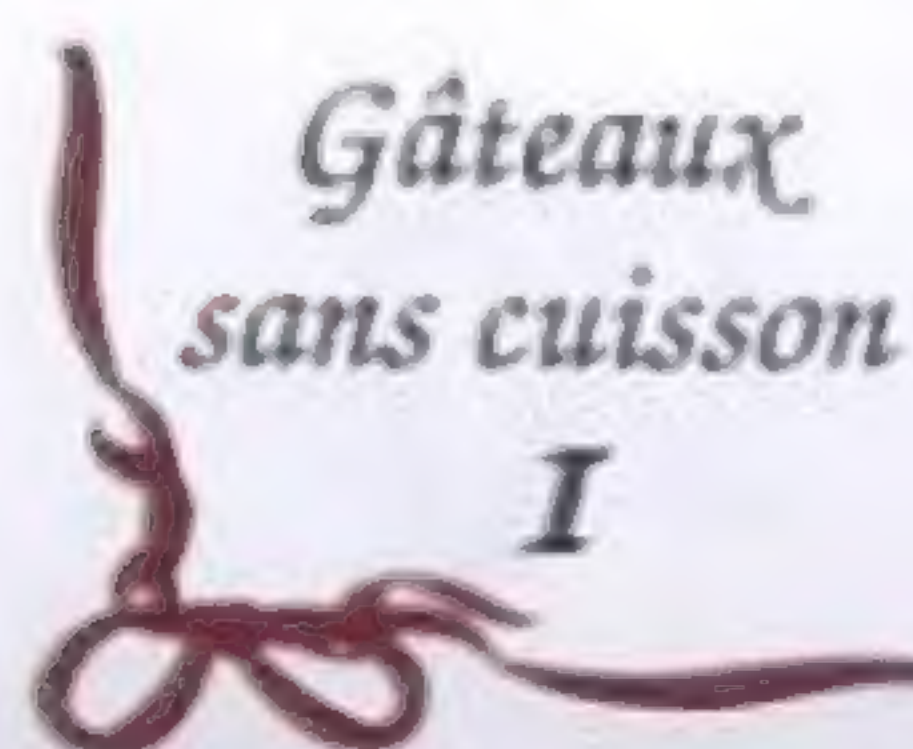
- * Passez les feuilles de diouls à la machine sur le côté de rechta
- * Disposez la rechta dans une plaque non beurrée et faites griller au four
- * Dans une cuvette, mettez la rechta concassé, les amandes et halwat turc puis arrosez de margarine et de miel.



- * Mélangez bien le tout et laissez le reposer quelques heures.
- * Formez des boules et disposez les directement dans des caissettes.

prées

Décorez et présentez les rochers
(voir Ph)



MAKROUDH EL-LOUZ

Ingrédients

Pour la pâte :

- * 1 tablette de chocolat au lait
- * 1 c à soupe de margarine ramollie
- * 2 c à soupe de sucre glace
- * 2 verres pleins d'amandes moulues finement
- * Eau de fleurs d'oranger

Pour décorer :

- * Sucre glace
- * Brillant alimentaire argenté

Préparation :

- * Mélangez dans une cuvette, les amandes, la margarine et le sucre
- * Faites fondre le chocolat au bain marie
- * Versez le dans la cuvette et mélangez bien le tout
- * Parfumez peu à peu d'eau de fleurs d'oranger en mélangeant jusqu'à obtention d'une pâte ferme et facile à travailler

Gâteaux
sans cuisson

I

- * Formez des boudins
- * Découpez les en losanges
- * Enrobez les losanges directement dans le sucre glace 2 à 3 fois

Décorez-les légèrement de brillant argenté et présentez les gâteaux dans des caissettes en papier (voir ph).



KI

LOSANGES AU CHOCOLAT

Ingredients

Pour la pâte :

- * 2 verres de biscuit moulu
- * 1 verre de cacahuètes moulues
- * 1 c à soupe de margarine ramollie
- * 1 c à soupe de sucre glace
- * 1 tablette de chocolat au lait
- * Eau de fleurs d'oranger

Pour le glaçage au chocolat :

- * La pâte à glacer

Préparation :

- * Dans une terrine, mettez le biscuit, les cacahuètes, le sucre, la margarine et le chocolat fondu (au bain marie)
- * Mélangez bien le tout et parfumez peu à peu d'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte ferme et facile à rouler
- * Formez un grand boudin et disposez le sur un plat (le dos d'un plat)

Gâteaux
sans cuisson

I



- * D'autre part, faites fondre la pâte à glacer au bain marie
- * A l'aide d'un couteau, découpez les losanges
- * Présentez les gâteaux (voir Ph)

KI

BOULES EN NEIGE

Ingredients

Pour la pâte :

- * 2 paquets de biscuit à la cuillère moulu = 20 biscuits
- * 3 verres de cacahuètes moulues
- * 1 c à soupe de margarine ramollie
- * 5 c à soupe de miel
- * Eau de fleurs d'oranger

Pour le glaçage :

- * 2 Blancs d'œufs
- * 2 c à soupe de jus de citron
- * Sucre glace + 1 pincée de sel
- * 1 c à soupe de beurre ou margarine fondue

Pour décorer :

- * Perles argentées

Préparation :

- * Dans une terrine, mettez le biscuit, les cacahuètes, la margarine et le miel
- * Mélangez bien le tout

Gâteaux
sans cuisson

I



- * Parfumez peu à peu d'eau fleurs d'oranger en mélange jusqu'à obtention d'une pâte ferme et facile à travailler
- * Façonnez des petites boules sous forme de gh'ribia
- * Glacez les et décorez de perles argentées
- * Présentez les boules en m (voir Ph)

Préparation du glaçage :

- * Battez les blancs d'œufs en neige avec le sel .
- * Incorporez le sucre glace petit à petit jusqu'à obtention d'une pâte ferme et brillante , ajoutez le jus de citron puis le Beurre fondue refroidi .
- * Colorez le glaçage à votre choix

KI

★ ★ ★ DJELDJELÉNIETTES

Ingredients

Pour la pâte :

- ✳ 1 tablette de chocolat au lait
- ✳ 1/2 verre de miel
- ✳ 3 verres de djeldjelène grillé et moulu

Pour décorer :

- ✱ Djeldjelène grillé

Préparation :

- * Dans une casserole, faites fondre le chocolat et le miel au bain marie
- * Versez le mélange dans un saladier puis ajoutez peu à peu le djeldjelène moulu en mélangeant à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à obtention d'une pâte molle et ferme.

Gâteaux sans cuisson

I



- Abaissez la pâte de 1 d'épaisseur et découpez triangles puis enrobez les dans djeldjelène grillé.

- Présentez les gâteaux (Voir Ph)

KL

BOULES AU Q'TAYEF

Ingredients

Pour la pâte :

- * 1 paquet de biscuit moulu
- * 2 verres de cacahuètes moulues
- * 2 c à soupe de margarine ramollie
- * 5 à 6 c à soupe de miel.
- * Eau de fleurs d'oranger.

Pour le glaçage au chocolat :

- * La pâte à glacer

Pour décorer :

- * Q'tayef grillé et concassé
- * Perles argentées.

Préparation :

- * Mettez dans une cuvette, le biscuit, les cacahuètes, la margarine et le miel
- * Mélangez bien le tout puis parfumez peu à peu d'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une



pâte ferme et facile à rouler.

- * Façonnez des boules et trempez-les dans le glaçage au chocolat (pâte à glacer fondue au bain-marie) et enrobez les dans du Q'tayef grillé et décorez de perles argentées.

Présentez les gâteaux (voir Ph).

Gâteaux
sans cuisson

I

KI

GÂTEAUX AU FONDANT

Ingredients

Pour la pâte :

- * 1 mesure de fondant
- * 1/2 mesure de noix de coco

Pour la farce :

- * 2 Verres de biscuits moulus
- * 1 verre de cacahuètes moulues
- * 1 c à soupe de margarine ramollie
- * 1 c à soupe de cacao
- * 3 c à soupe de sucre glace
- * 1 tablette de chocolat au lait.
- * Eau de fleurs d'oranger.

Pour décorer :

- * Sucre glace
- * Roses et feuilles en pâte d'amandes.
- * Brillant alimentaire doré.

Préparation :

- * Mélangez dans un robot le fondant coupé en morceaux avec la noix de coco jusqu'à obtention d'une pâte maniable et souple.

Gâteaux
sans cuisson

I



Préparation de la farce :

- * Mélangez dans une cuvette biscuit, les cacahuètes, la margarine, le cacao et le sucre glace.
- * Faites fondre le chocolat au lait puis versez le dans la cuvette et mélangez bien le tout.

Parfumez peu à peu d'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte ferme et facile à travailler.

Sur un plan de travail tapissé de papier film, abaissez la pâte au rouleau de 3 mm d'épaisseur environ sous forme d'un rectangle.

Posez au bord du rectangle un boudin de farce puis roulez le bien sur lui-même.

Aplatissez légèrement avec la main puis découpez des rectangles. Saupoudrez les de sucre glace à l'aide d'une petite passoire. Décorez et présentez les gâteaux dans des caissettes (voir PH).

KI

TARTE À LA CRÈME

Ingredients

Pour la pâte :

- * 1 paquet de biscuit (casse croûte).

Pour la crème :

- * 125 g de margarine ramollie
- * 1 c à café de vanille en poudre
- * 1 verre de sucre glace
- * 1 œuf + 1 pincée de sel
- * 1 verre de café froid.

Pour le glaçage au chocolat :

- * 1 tablette de chocolat
- * 1 verre à thé de lait
- * 4 c à soupe de sucre glace
- * 4 c à soupe de cacao.
- * 1 c à café de margarine ramollie.

Pour décorer :

- * Une poignée de pistaches moulues
- * Des feuilles au chocolat
- * Chocolat râpé

Gâteaux
sans cuisson

I



Préparation du gâteau :

- * Mettez dans une casserole le Cacao, le sucre, le lait et la margarine.
- * Ajoutez le sucre, le Cacao et le lait.
- * Remuez avec une cuillère en bois.
- * Mettez sur feu moyen jusqu'à ce que le mélange devienne un peu épais.
- * Retirez du feu et ajoutez la margarine puis mélangez bien le tout.

Préparation de la crème :

- * Mettez dans un saladier la margarine, le sucre, le jaune d'œuf et la vanille.
- * Battez bien le tout avec un batteur électrique.
- * D'autre part, battez le blanc d'œuf en neige bien ferme avec une pincée de sel.
- * A l'aide d'une cuillère en bois, incorporez le blanc en neige dans la préparation et mélangez bien le tout.

Préparation :

Dans un plat, disposez une couche de biscuit trempé légèrement et rapidement dans du café et étalez la surface d'une couche de crème à l'aide d'une spatule puis couvrez d'une autre couche de biscuit trempé également dans du café. Couvrez le gâteau entièrement du chocolat et décorez-le de pistaches.

Decoupez le gâteau en triangles ou en carrés.

Présentez la tarte (voir Ph)

KI

GÂTEAUX AU GLAÇAGE

Ingrédients

Pour la pâte :

- * 1 verre de cacahuètes moulues
- * 1 c à soupe plein de margarine ramollie
- * 1/2 verre de halawat turc moulue
- * 1 verre et demi de biscuit moulu
- * 5 à 6 c à soupe de miel

Pour le glaçage :

- * 1 verre et demi de lait en poudre
- * 3 c à soupe de sucre semoule
- * 1 c à soupe de margarine ramollie
- * 1/2 verre d'eau
- * 1 c à café de vanille en poudre + colorant alimentaire orange ou jaune

Pour décorer :

- * Des roses et des feuilles en pâte d'amandes

Préparation :

- * Dans une cuvette, mélangez le biscuit, les cacahuètes, la margarine et halwet turc
- * Ajoutez le miel peu à peu en mélangeant jusqu'à obtention d'une

pâte ferme.

- * Etalez la pâte dans une plaque non beurrée
- * Recouvrez la surface avec le glaçage
- * Laissez sécher et découpez en losanges ou des carrés
- * Décorez et présentez les gâteaux (voir Ph)

Gâteaux
sans cuisson

I



Pour le glaçage :

- Dans une casserole, mettez l'eau, le sucre, la vanille et la margarine
- Portez la sur feu moyen jusqu'à ébullition, retirez du feu
- Incorporez le lait en poudre en mélangeant
- au même temps avec un batteur électrique
- Colorez à votre choix

KI

M'CHEWER AUX CACAHUÈTES

Importants

Pour la pâte :

- 3 verres de cacahuètes moulues
- 1/2 verre de miel
- 1 tablette de chocolat au lait

Pour décorer :

- Cerises confites
- Cacahuètes concassées.

Préparation :

- Dans une casserole, faite fondre le chocolat et le miel au bain marie
- Versez le mélange dans un saladier, incorporez les cacahuètes peu à peu en mélangeant à l'aide d'une spatule jusqu'à obtention d'une pâte molle.
- Façonnez des boules et enrobez les directement dans les cacahuètes concassées.

Gâteaux
sans cuisson

I



- Décorez le dessus du gâteau avec des cerises confites
- Présentez les gâteaux dans des boîtes de sésame (voir Ph).

KI

DOIGTS AUX PISTACHES

Receptes

Pour la pâte :

- * 1 paquet de biscuit moulu
- * 1 verre de halwat turc moulue
- * 1/2 verre de miel
- * 2 c à soupe de margarine ramollie

Pour le glaçage au chocolat :

- * La pâte à glacer

Pour décorer :

- * 2 verres de pistaches grillées et concassées
- * Un peu de pistaches

Préparation :

- * Dans une cuvette, mettez le biscuit, halwat turc, le miel et la margarine
- * Mélangez bien le tout jusqu'à obtention d'une pâte ferme et facile à travailler

Gâteaux
sans cuisson

I



- * Formez des doigts
- * D'autre part, faites fondre une casserole la pâte à glacer au bain marie

- * Ajoutez les pistaches concassées dans le chocolat fondu et trempez les doigts puis disposez les dans un moule et saupoudrez les de pistaches
- * Présentez les gâteaux (voir Ph).

KI

GÂTEAUX À LA MERINGUE

Ingédients

Pour la pâte :

- * 1 Verre de meringues concassées
- * 1/2 paquet de biscuit moulu (casse croûte)
- * 2 c à soupe de margarine ramollie
- * 2 c à soupe de sucre glace
- * Eau de fleurs d'oranger

Pour le glaçage au chocolat :

- * La pâte à glacer

Pour décorer :

- * Meringues concassées.

Préparation :

- * Dans une terrine, mettez le biscuit, la margarine, le sucre, et la meringue concassée.
- * Mélangez bien le tout puis parfumez peu à peu d'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte ferme et facile à rouler.

Gâteaux
sans cuisson

I

- * Abaissez la pâte de 1 cm d'épaisseur et découpez des cœurs à l'aide d'un emporte pièce.
- * D'autre part, faites fondre le chocolat dans une casserole. la pâte à glacer

Manière

- * Avec la même pâte, faites des boules et trempez les dans le glaçage de chocolat et enrobez les de meringues concassées (voir Ph)

- * Glacez les cœurs au glaçage de chocolat et décorez la moitié du gâteau avec la meringue concassée.

KI

BOULES AUX ABRICOTS

Ingredients

Pour la pâte :

- 250 g d'abricots secs
- 2 c à soupe de pistaches moulues
- 4 c à soupe de sucre semoule

Pour la farce :

- 3 c à soupe d'amandes moulues
- 1 c à soupe de sucre semoule
- Une pincée de cannelle
- Eau de fleurs d'oranger

Pour décorer :

- Sucre glace

Préparation :

- Lavez les abricots et laissez les égoutter
- Coupez les en dés
- Mettez dans un robot, les abricots, les pistaches et le sucre
- Mélangez bien le tout jusqu'à obtention d'une pâte ferme

Gâteaux
sans cuisson

I



- D'autre part, préparez la farce et mélangez dans un saladier les amandes, le sucre et la cannelle.
- Parfumez d'eau de fleurs d'oranger.
- Confectionnez avec la pâte des boules de la grosseur d'une noix, faites un trou avec le doigt.
- Farcissez les de petites boules de farce puis refermez le trou et reformez la boule.
- Enrobez-les bien dans le sucre glace.
- Présentez les gâteaux dans des caissettes (voir Ph)

KI

TRIANGLES AU CHOCOLAT

Ingredients

Pour la pâte :

- * 1 paquet de biscuit moulu (casse croûte)
- * 1 verre de halwat turc moulue
- * 2 c à soupe de margarine ramollie
- * 1 verre d'amandes moulues
- * 5 c à soupe de miel
- * Eau de fleurs d'oranger

Pour décorer :

- * Une poignée d'amandes non émondées

Pour le glaçage au chocolat :

- * La pâte à glacer

Préparation :

- * Dans un saladier , mettez le biscuit, la margarine, halwat turc, les amandes et le miel.
- * Mélangez bien le tout et parfumez peu à peu d'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une



Gâteaux
sans cuisson
I

pâte ferme et facile à travailler.

- * Abaissez la pâte de 1 d'épaisseur et découpez triangles à l'aide d'un emporte-pièce.
- * D'autre part, faites fondre le

chocolat au bain marie.

- * Glacez les triangles au glaçage au chocolat et décorez les aux amandes.
- * Présentez les gâteaux dans des boîtes dorées (voir pH)

KI

GÂTEAUX AU CHOCOLAT

Importants

Pour la pâte :

- 2 verres de biscuit moulu (casse croûte)
- 1 verre d'amandes moulues
- 1 c à soupe plein de margarine ramollie
- 7 c à soupe de miel
- Eau de fleurs d'oranger

Pour le glaçage au chocolat :

- La pâte à glacer

Pour décorer :

- Amandes non émondées
- Noix de coco jaune

Préparation :

- Dans un saladier, mélangez bien le biscuit, les amandes, la margarine et le miel
- Parfumez peu à peu d'eau de fleurs d'oranger en mélangeant jusqu'à obtention d'une pâte ferme et facile à travailler.

Gâteaux
sans cuisson

I



- Formez un grand boudin puis découpez le en morceaux de 6 cm de long
- D'autre part, faites fondre le chocolat au bain marie.

- Trempez les gâteaux dans le glaçage au chocolat et décorez les extrémités de noix de coco et amandes au centre.
- Présentez les gâteaux (voir Ph).

KI

M'RHABEZ AUX AMANDES CHOCO

Appréhensions

Pour la pâte :

- * 2 tablettes de chocolat au lait
- * 125 g de margarine ramollie
- * Environ 5 verres d'amandes moulues
- * 1/2 verre de sucre glace
- * 1 c à café de vanille en poudre

Pour décorer :

- * Chocolat - Perles argentées
- * Pour le glaçage : voir page n°20 - 21

Préparation :

- * Faites fondre le chocolat au bain marie.
- * Versez le dans une cuvette, ajoutez la margarine, le sucre et la vanille.
- * Mélangez bien le tout.
- * Incorporez les amandes peu à peu en mélangeant jusqu'à obtention d'une pâte ferme et facile à travailler, laissez la reposer et refroidir.



- * Aplatissez la pâte au rouleau à 1cm d'épaisseur et découpez des ronds à l'aide d'un verre ou d'une emporte pièce.
- * Glacez et décorez les gâteaux (voir Ph).

Variation

- * Vous pouvez remplacer les amandes par des cacahuètes.

Gâteaux
sans cuisson
I

KI

BOULES AUX NOISETTES CHOCO

Ingredients

Pour la pâte :

- * 1 tablette de chocolat au lait
- * 3 C à soupe de lait
- * Environ 1 à 2 verres de biscuit moulu
- * 1C à soupe de margarine ramollie
- * 1 c à soupe de sucre glace

Pour le glaçage :

- * La pâte à glacer

Pour décorer :

- * 1 verre plein de noisettes concassées

Préparation :

- * Faites fondre dans une casserole, le chocolat et le lait au bain marie
- * Retirez du feu lorsque le mélange est bien lisse .
- * Ajoutez le sucre et la margarine Puis mélangez le tout à l'aide D'une cuillère en bois .

Gâteaux
sans cuisson
I

- * Incorporez le biscuit peu à peu Et mélangez bien le tout, vous obtiendrez alors une pâte ferme
- * Formez des boules
- * D'autre part faite fondre la pâte A glacé au bain marie puis aj Les noisettes dans le chocolat

- * Trempez les boules dans le mélange Puis disposez les dans une plaque
- * Presentez les gateaux (voir ph)

KI

★ ★ ★ **TRIANGLES** **AU Q'TAYEF**

Représentants

Pour la pâte :

- 3 boules de Q'tayef
- 1 verre et demi de djeldjelène grillé.
- 1 verre et demi de cacahuètes moulues
- 1 verre de miel

Pour décorer :

- Une poignée de pistaches
- Perles argentées

Préparation :

- Dans une poêle faites frire rapidement les boules de Q'tayef et laissez les bien égoutter.
- Mettez dans une casserole, le miel, le djeldjelène, les cacahuètes et les Q'tayef concassés et mélangez bien le tout à l'aide d'une cuillère en bois.
- Portez la casserole sur un feu

Gâteaux
 sans cuisson

I

moyen jusqu'à ébullition forte.
 ▪ Retirez du feu et versez le mélange dans un plat huilé. Laissez le reposer quelques heures.

- Démoupez des triangles et décorez de pistaches et de perles argentées.
- Présentez les gâteaux dans des assiettes dorées (voir Ph).

KI



N'CHEWER AU CHOCOLAT

Ingredients

Pour la pâte :

- 1 verre et demi de biscuit moulu (casse croûte)
- 1 verre de halwat turc moulue
- 2 c à soupe rase de margarine ramollie
- 5 c à soupe de miel
- 1 c à soupe de cacao

Pour décorer :

- Vermicelle au chocolat
- Des fleurs en pâte d'amandes

Préparation :

- Mettez dans une terrine, le biscuit, halwat turc, la margarine, le cacao et le miel
- Malaxez bien le tout avec les bouts des doigts jusqu'à obtention

d'une pâte ferme et facile à rouler

- Formez des boules et enroulez-les dans le vermicelle et disposez

dans des caissettes dorées puis

- Décorez les de fleurs.
- Présentez les gâteaux (voir Ph).



Gâteaux
sans cuisson
I

KI

★ ★ ★ ★ ★ GÂTEAUX AU DJELDJELÈNE

Ingredients

Pour la pâte :

- * 2 verres de djeldjelène grillé et moulu
- * 7 c à soupe de miel
- * 1 à 2 c à soupe de cacao.

Pour décorer :

- * Djeldjelène grillé

Préparation :

- * Dans une cuvette, mélangez bien le miel et la cacao.
- * Ajoutez peu à peu le djeldjelène moulu en mélangeant avec une cuillère en bois jusqu'à obtention d'une pâte molle.
- * Façonnez des petites boules et enrobez les directement dans le djeldjelène grillé.
- * Présentez les gâteaux dans des caissettes en papier (voir Ph)



★ ★ ★ ★ ★ CŒURS AU CHOCOLAT

Ingredients

Pour la pâte :

- 2 tablettes de chocolat au lait
- 2 c à soupe de lait
- 2 c à soupe de sucre glace.
- 2 c à soupe de margarine ramollie
- 1 verre plein de biscuit moulu.

Pour le glaçage au chocolat :

- La pâte à glacer

Pour décorer :

- Une poignée de pistaches.

Préparation :

- Faites fondre dans une casserole le chocolat et le lait au bain marie
- Lorsque le mélange est bien lisse, retirez du feu

Gâteaux
sans cuisson

I

- Ajoutez la margarine , le sucre et mélangez bien le tout
- Incorporez le biscuit en mélangeant toujours à l'aide d'une spatule jusqu'à obtention d'une pâte ferme et lisse, laissez la reposer 5 à 10 mn au frais
- Abaissez la pâte de 1 cm d'épaisseur et découpez des cœurs à l'aide d'un emporte pièce.

- D'autre part, faites fondre dans une casserole la pâte à glacer au bain marie.
- Glacez les cœurs au glaçage de chocolat et décorez de pistaches
- Présentez les gâteaux (voir Ph).



KI

GÂTEAUX À LA NOIX

Ingredients

Pour la pâte :

Environ 2 verres de noix moulues

- * 1 c à soupe de cacao
- * 1 c à soupe de sucre glace
- * 4 c à soupe de miel

Pour décorer :

- * Sucre glace
- * Cerneaux de noix

Préparation :

- * Dans un saladier, mélangez bien la noix, le cacao et le sucre.
- * Ajoutez le miel et mélangez jusqu'à obtention d'une pâte ferme et souple
- * Façonnez des petites boules et décorez les de cerneaux de noix
- * Saupoudrez les gâteaux de sucre glace à l'aide d'une petite passoire
- * Présentez les gâteaux dans des caissettes dorées (voir Ph)



★ ★ ★ ★ ★ GÂTEAUX AUX NOISETTES

Ingredients

Pour la pâte :

- 2 verres de gaufrettes de chocolat
- finement hachées
- 2 c à soupe rase de margarine ramollie
- 1 verre de noisettes moulues
- 2 c à soupe de sucre glace
- Eau de fleurs d'oranger

Pour le glaçage au chocolat :

- La pâte à glacer

Pour décorer :

- Une poignée de noisette
- Brillant alimentaire doré

Préparation :

- Dans un saladier, mettez les gaufrettes, le sucre, les noisettes et la margarine
- Mélangez bien le tout puis parfumez d'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte ferme et facile à travailler.

Gâteaux
sans cuisson

I

- Sur un plan de travail, abaissez la pâte de 1 cm d'épaisseur.
- Découpez des ronds à l'aide d'un verre à thé.
- Faites fondre dans une casserole la pâte à glacer au bain marie

- Glacez les gâteaux au glaçage de chocolat et décorez de noisettes puis saupoudrez les légèrement de brillant doré.
- Présentez les gâteaux dans des caissettes (voir Ph).



KI